

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 gr di gamberetti lessi
600 gr di carote (tagliate a fiammifero)
rucola (1 bel mazzetto)
3 cucchiaini di olio di oliva
succo di un limone e di mezza arancia
sale e pepe
(a piacere un pò di aceto).

PREPARAZIONE

1 Lavare la rucola, asciugarla e tagliarla a striscioline e disporla su un piatto. In una insalatiera mettere i gamberetti, le carote e condire con l'olio, il succo di limone e arancia, un pò di aceto, sale e pepe.

Mescolare bene e distribuire il tutto sopra la rucola. Il bordo del piatto può essere guarnito con fettine di limone e arancia.

2 Lasciar riposare in frigo per almeno 20/30 min.